



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG6/2025
din 15.01.2025

**privind aprobarea Cerințelor simplificate
pentru activitatea micilor producători din
domeniul alimentar și completarea Hotărârii
Guvernului nr. 643/2003 cu privire la aprobarea
Normelor metodologice și criteriilor de clasificare
a structurilor de primire turistică cu funcțiuni de
cazare și de servire a mesei**

Publicat : 25.02.2025 în MONITORUL OFICIAL Nr. 89-95a art. 84 Data intrării în vigoare

În temeiul art.3 alin. (16) din Legea nr. 296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.60), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă:

1.1. Cerințele generale privind activitatea producătorilor de produse alimentare în cantități mici, conform anexei nr. 1;

1.2. Cerințele privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor de origine animală în cantități mici, conform anexei nr. 2;

1.3. Cerințele privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor alimentare de origine nonanimală în cantități mici, conform anexei nr. 3.

2. Hotărârea Guvernului nr. 643/2003 cu privire la aprobarea Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistică cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 99-103, art. 680), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

2.1. punctul 1 se completează cu următorul alineat:

„Cerințele față de pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și de servire a mesei, conform anexei nr. 3”;

2.2. se completează cu anexa nr. 3 cu următorul cuprins:

„Anexa nr. 3

la Hotărârea Guvernului nr. 643/2003

CERINȚE

față de pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și de servire a mesei

Capitolul I

DISPOZIȚII GENERALE

1. Cerințele față de pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și de servire a mesei (în continuare – *Cerințe*) stabilesc cerințele generale de manipulare a alimentelor pentru furnizorii de servicii de turism rural care manipulează alimente.

2. Cerințele nu se aplică pensiunilor turistice și agroturistice, caselor rurale și satelor de vacanță care nu prestează servicii de pregătire și de servire a mesei (inclusiv servicii de catering sau cazurile în care alimentele sunt livrate de la alte entități de procesare a alimentelor) și pensiunilor turistice și agroturistice, caselor rurale și satelor de vacanță ai căror oaspeți pregătesc alimente pentru consum personal.

3. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și de servire a mesei menționate în anexa nr.1 se supun înregistrării oficiale în domeniul siguranței alimentelor, conform capitolului V¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

4. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și de servire a mesei care manipulează alimente trebuie să asigure siguranța și calitatea acestor alimente.

5. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează noțiunile definite în Legea nr. 296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare și în Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, precum și următoarea noțiune:

manipularea alimentelor – orice efect asupra alimentelor sau acțiuni cu acestea sau cu componentele lor individuale (inclusiv producția, prepararea, procesarea, ambalarea, depozitarea, transportul, distribuția, furnizarea, oferirea spre vânzare, vânzarea), care poate afecta siguranța, calitatea și valoarea nutritivă a alimentului.

Capitolul II

CERINȚELE FAȚĂ DE ECHIPAMENTE

ȘI UTILAJ

6. Spațiile de manipulare a alimentelor din pensiunile turistice și agroturistice, din casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și de servire a mesei trebuie să fie curate, ordonate, reparate și echipate în condiții care respectă prevederile capitolelor IV și V din Legea nr. 296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

7. Se aplică proceduri de control al organismelor dăunătoare, cu scopul de a evita accesul animalelor domestice în locurile de pregătire, de manipulare sau de depozitare a produselor alimentare.

8. Se asigură apă potabilă caldă și/sau rece în spațiile de manipulare a alimentelor.

9. În cazul utilizării sistemelor mici de alimentare cu apă potabilă, se vor respecta cerințele Regulamentului sanitar privind sistemele mici de alimentare cu apă potabilă, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1466/2016. Probele de apă potabilă trebuie prelevate de la locul consumului de apă cel puțin o dată în an sau mai frecvent pentru indicații epidemiologice, conform prevederilor pct. 74 din același Regulament.

10. Vasele pentru transport și depozitare trebuie să fie acoperite, pentru a se evita contaminarea, păstrate în stare bună, fără crăpături sau fisuri care pot adăposti agenți microbiologici de contaminare.

11. Echipamentele, utilajele și alte instalații utilizate pentru manipularea alimentelor trebuie să fie îngrijite, curate, realizate din materiale adecvate pentru curățare și, dacă este necesar, dezinfectate.

12. Echipamentele și utilajele folosite la producția de alimente trebuie păstrate într-o stare funcțională și curată, protejate de contaminare și utilizate conform instrucțiunilor tehnice.

13. Detergenții și produsele chimice pentru curățarea spațiilor, echipamentelor și toaletelor trebuie utilizate și depozitate separat, precum și marcate corespunzător (cu inscripții, culori etc.).

14. Persoanele care manipulează produsele alimentare trebuie să aibă și să utilizeze produse de curățare și, dacă este necesar, dezinfectanți pentru a curăța și/sau a dezinfecta spațiile, echipamentele și alte inventare, precum și pentru a asigura igiena mâinilor.

15. Detergenții și substanțele chimice pentru asigurarea igienei spațiilor și echipamentelor de manipulare a alimentelor (curățare și dezinfecție) trebuie păstrate în ambalajul original, într-un loc special amenajat, și utilizate în scopul pentru care sunt recomandate, urmând instrucțiunile tehnice ale acestora. Dacă este necesar, produsele biocide pot fi folosite pentru dezinfectarea spațiilor, a echipamentelor și a altor inventare. Produsele biocide trebuie utilizate în conformitate cu instrucțiunile de utilizare ale produselor preparate conform recomandărilor producătorului, ținând cont de fișele cu datele de securitate și de expirare ale produselor acestora.

16. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate cât mai repede posibil din spațiile în care sunt manipulate alimente. Containerele pentru deșeuri trebuie să se poată închide și să poată fi ușor curățate, precum și, dacă este necesar, dezinfectate.

17. Deșeurile se separă și zilnic se efectuează îndepărtarea acestora la terminarea serviciului de curățenie a instalațiilor, evitându-se coincidența cu ora de recepție a materiei prime sau cu perioada de lucru. Deșeurile și subprodusele alimentare necomestibile pot fi compostate în conformitate cu prevederile art. 3¹ alin. (6) și (7) din Legea nr. 209/2016 privind deșeurile.

18. Vehiculele sau frigiderile care transportă alimente trebuie să fie curate, în stare

bună, bine întreținute și echipate, pentru a proteja alimentele de contaminare și pentru a asigura condițiile de transport adecvate, menținând un lanț de frig neîntrerupt.

19. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și de servire a mesei care manipulează alimente trebuie să ofere vizitatorilor toaletă și condiții pentru igiena și/sau dezinfectia corespunzătoare a mâinilor în apropierea intrării în sufragerie, să afișeze într-un loc bine vizibil informații despre necesitatea respectării igienei personale (igiena mâinilor, tuse, strănut etc.) și un mijloc de dezinfectare. Vizitatorii trebuie să poată folosi toaleta și să se spele pe mâini cu săpun sub jet de apă. În toaletă trebuie să existe săpun lichid, dezinfectant pentru mâini, dacă este necesar, și facilități de uscare a mâinilor (sau prosoape reutilizabile).

Capitolul III

CERINȚELE PENTRU MANIPULAREA

ALIMENTELOR

20. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și de servire a mesei trebuie să manipuleze alimente implementând procedurile preliminare de control al riscurilor bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) sau pe cerințele ghidurilor de bună practică de igienă, aprobate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

21. Acțiunile de control și management al siguranței alimentelor trebuie să fie înregistrate astfel încât să fie posibilă urmărirea trasabilității produsului alimentar, a ingredientelor acestuia și a furnizorului, precum și a companiilor cărora le sunt furnizate produsele prelucrate.

22. Pensiunile turistice și agroturistice menționate în anexa nr. 1 pot prepara și servi produse culinare și pot utiliza în meniu produse de origine animală și nonanimală obținute sau recoltate din gospodăria proprie sau procurate de la producătorii mici din aceeași localitate sau din localitățile învecinate.

23. Pensiunile turistice și agroturistice, casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și de servire a mesei întocmesc meniul în funcție de sortimentul și de disponibilitatea produselor sezoniere.

24. Pensiunile turistice și agroturistice, casele rurale și satele de vacanță cu servicii de pregătire și de servire a mesei pot prepara și utiliza în meniu vinul produs din materia primă proprie, respectând prevederile art. 21 alin. (1) din Legea viei și vinului nr. 57/2006.

25. Alimentele gata de consum nu trebuie să intre în contact (prin mâini, cântare, unelte și alte echipamente) cu materia primă, precum carnea proaspătă, peștele proaspăt, ouăle crude nespălate, precum și cu alte posibile surse de contaminare.

26. Alimentele tratate termic sunt destinate consumului numai după ce au fost încălzite, astfel încât temperatura internă să atingă cel puțin 75 °C, cu excepția alimentelor pentru care este prevăzută o temperatură diferită de tratament termic din motive culinare

sau tehnologice, dacă aceasta nu afectează siguranța produsului. Alimentele preparate care se servesc fierbinți trebuie păstrate în dispozitive de menținere a căldurii (recipiente) la o temperatură nu mai mică de 63 °C și consumate în ziua preparării.

27. Alimentele tratate termic trebuie să fie răcite pentru o durată de nu mai mult de patru ore, cu excepția produselor de cofetărie cu umpluturi de cremă, care se pot păstra la temperatura camerei nu mai mult de două ore.

28. Alimentele calde răcite trebuie păstrate la frigider la o temperatură care nu depășește 4 °C, timp de cel mult 24 de ore. După tratament termic repetat, termenul de realizare a alimentelor nu trebuie să fie mai mare de o oră.

29. La congelarea alimentelor, temperatura finală a produsului (după stabilizarea termică) trebuie menținută continuu la -18 °C sau mai mică, în toate punctele. Alimentele sunt congelate conform cerințelor tehnice stabilite.

30. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și de servire a mesei trebuie să se asigure că utilajul frigorific nu este supraîncărcat.

31. Alimentele trebuie dezghețate la frigider, în cuptorul cu microunde sau sub jet de apă rece, asigurând că produsul nu intră în contact cu această apă și nu se contaminează în alte moduri.

32. Pensiunile turistice și agroturistice cu servicii de pregătire și de servire a mesei care manipulează alimente trebuie să folosească echipamentele și instrumentele necesare pentru a menține și a monitoriza temperatura corectă. Termometrele trebuie utilizate pentru a monitoriza temperatura alimentelor și a materiilor prime și, dacă este necesar, a bucatelor preparate.

33. Ouăle trebuie spălate cu detergenți speciali înainte de a fi folosite în producția de alimente. Manipulatorii de alimente care ating ouăle nespălate trebuie să-și spele sau să-și dezinfecteze mâinile.

34. Se interzice utilizarea produselor alimentare și a materiilor prime dacă se suspectează că acestea nu prezintă siguranță sau aparent au semne de alterare sau au termenul de valabilitate expirat.

35. Se interzice amestecarea alimentelor proaspete cu cele pregătite anterior.

36. Se interzice utilizarea grăsimilor care nu sunt destinate prăjitului sau a grăsimilor care și-au schimbat culoarea, mirosul sau gustul caracteristic.

37. Se interzice manipularea alimentelor în cazul unui accident sau al unei deconectări de alimentare cu apă sau canalizare, al întreruperii alimentării cu apă caldă și/sau rece sau a energiei electrice, al defecțiunii echipamentelor frigorifice, reparării, dezinfecției, dezinsecției și deratizării spațiilor de manipulare a alimentelor.

38. Se pot utiliza aceleași încăperi, prin zone delimitate, pentru producerea cantităților mici de produse alimentare de origine animală și/sau de origine nonanimală,

dacă fluxul tehnologic nu se intersectează și dacă sunt respectate strict bunele practici de igienă pentru controlul riscurilor.

Capitolul IV

CERINȚELE PENTRU PERSONALUL

CARE MANIPULEAZĂ ALIMENTE

39. Personalul antrenat în procesul de producție trebuie să respecte cerințele specificate în art.16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. Este interzisă manipularea alimentelor de către persoanele care manifestă semne clinice de:

39.1. diaree și/sau vomă;

39.2. febră, durere în gât;

39.3. eliminări din nas, ochi sau urechi;

39.4. răni deschise ale pielii, boală contagioasă a pielii sau de purtători ai unei boli care se poate transmite prin alimente.

40. Carnea de suine, de ovine și de caprine obținută din sacrificarea tradițională a animalelor poate fi utilizată la obținerea preparatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor, în următoarele condiții:

40.1. animalele au fost crescute în exploatarea proprie, în exploatarea proprietarilor din localitate sau din localitățile învecinate;

40.2. animalele sunt identificate și înregistrate conform Regulamentului privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 828/2022.

40.3. exploatarea proprie deține un cod de exploatare și înregistrarea evenimentelor privind sosirea animalelor, iar sacrificarea tradițională va fi asigurată de către medicul veterinar sau de către felcerul veterinar oficial de circumscripție pentru efectuarea inspecției ante și *post-mortem*;

40.4. animalele au fost supuse unui examen clinic înainte de sacrificare de către medicul veterinar oficial desemnat sau de către felcerul veterinar din circumscripția sanitar-veterinară; aceluiași examen este supus carnea și organele după tăiere;

40.5. medicul veterinar oficial desemnat sau felcerul veterinar din circumscripție înregistrează aceste examene într-un registru special menținut de către proprietarul pensiunii turistice sau agroturistice sau cel al casei rurale.

41. La prepararea bucatelor culinare care sunt servite în alimentația turiștilor poate fi utilizată și carnea provenită de la păsări și de la lagomorfe sacrificate tradițional la pensiunea turistică, agroturistică sau la casa rurală. Păsările și lagomorfele care sunt

crescute în exploatarea proprie, în exploatarea neprofesională, inclusiv cele din localitățile învecinate, trebuie să fie însoțite de copia carnetului de sănătate a exploatarei neprofesionale și de declarația producătorului casnic, conform art. 12¹ din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, sau de certificatul sanitar-veterinar pentru exploatarea autorizate sanitar-veterinar, conform art. 18 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară.

42. La prepararea bucatelor culinare care sunt servite în alimentația turiștilor pot fi utilizate produse de origine vegetală achiziționate de la producătorii casnici, conform prevederilor art. 12¹ din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, doar pentru care s-a asigurat respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților.

43. La prepararea bucatelor culinare care sunt servite în alimentația turiștilor poate fi utilizat laptele și produsele lactate și ouăle de găină pentru consum uman provenite de la animalele și de la păsările crescute în exploatarea proprie, în exploatarea neprofesionale, inclusiv cele din localitățile învecinate, care trebuie să fie însoțite de copia carnetului de sănătate a exploatarei neprofesionale și de declarația producătorului casnic, conform art. 12¹ din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior sau de certificatul sanitar-veterinar pentru exploatarea autorizate sanitar-veterinar, conform art. 18 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară. "

3. Controlul asupra respectării prezentelor Cerințe se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

4. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 60 de zile de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

PRIM-MINISTRU Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare Ludmila Catlabuga

Nr. 6. Chișinău, 15 ianuarie 2025.

Anexa nr. 1

la Hotărârea Guvernului nr.6/2025

CERINȚE GENERALE

privind activitatea micilor producători

din domeniul alimentar

Capitolul I

DISPOZIȚII GENERALE

1. Cerințele generale privind activitatea micilor producători din domeniul alimentar (în continuare – *Cerințe*) stabilesc:

1.1. cerințele simplificate de igienă, bazate pe bunele practici, pentru încăperile de producere, utilaje și echipamentele de prelucrare și manipulare a produselor alimentare, pentru procesele de prelucrare și de distribuție a acestora, precum și pentru personalul implicat în manipularea acestora;

1.2. cantitățile mici de produse de origine animală și nonanimală livrate direct sau comercializate cu amănuntul consumatorilor finali sau unităților de comerț.

2. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează noțiunile definite în Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior, în Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și în Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Noțiunile „produse din carne” și „preparate din carne” sunt utilizate în sensul în care acestea sunt definite în Cerințele de calitate pentru preparate și produse din carne, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.624/2020. Noțiunile „lapte crud” și „produse lactate” sunt utilizate în sensul în care acestea sunt definite în Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 158/2019. Totodată, se utilizează următoarele noțiuni:

abator de mică capacitate de păsări și/sau lagomorfe la nivelul exploatației – unitate cu spații și dotări corespunzătoare de la nivelul exploatației, în care se desfășoară activități pentru sacrificarea păsărilor și/sau a lagomorfelor provenite din exploatația proprie, în care sacrificarea este efectuată numai în cursul unei părți din ziua lucrătoare sau pe durata întregii zile lucrătoare, dar nu în fiecare zi lucrătoare a săptămânii;

abator de ungulate domestice de mică capacitate – abator de bovine, porcine, ovine și caprine în care sacrificarea este efectuată numai în cursul unei părți din ziua lucrătoare sau pe durata întregii zile lucrătoare, dar nu în fiecare zi lucrătoare a săptămânii, și în care are loc tranșarea cărnii materie primă în carcase, semicarcase sau sferturi de carcase;

cantități mici de produse de origine animală – cantități de produse de origine animală care sunt comercializate cu amănuntul direct de către producător către consumatorul final sau către unitățile locale de comerț cu amănuntul, conform cantităților indicate în tabelul 3 din anexa nr. 2, cărora li se aplică prezentele Cerințe;

cantități mici de produse de origine nonanimală – cantități de produse primare de origine vegetală și de produse alimentare derivate din materii prime de origine nonanimală, care sunt comercializate cu amănuntul direct de către producător către consumatorul final sau către unitățile locale de comerț cu amănuntul, conform tabelelor 1 și 2 din anexa nr. 3, cărora li se aplică prezentele Cerințe;

carmanagerie – unitate cu spații și dotări adecvate, în care se desfășoară activități de recepție a cărnii proaspete, inclusiv a carcaselor, semicarcaselor, sferturilor și pieselor

provenite din abatoare, depozitarea, tranșarea acesteia, producerea de carne tocată, carne preparată și/sau produse din carne într-o gamă sortimentală restrânsă, până la maximum cinci sortimente, vânzarea cu amănuntul, în conformitate cu prevederile normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor;

centru de prelucrare a laptelui integral în cantități mici din exploatarea proprie - unitate dotată cu spații și echipamente pentru prelucrarea laptelui crud, provenit de la animalele din exploatarea proprie, în produse lactate, într-o gamă sortimentală restrânsă, până la maximum cinci sortimente; în această categorie sunt incluse spațiile și facilitățile de la nivelul exploatarea în care laptele crud provenit de la animalele din exploatarea proprie este prelucrat în produse lactate și comercializat direct către consumatorul final la locul de obținere a acestora sau comercializat cu amănuntul;

consumatorul final - ultimul consumator al unui produs alimentar, care nu folosește produsul ca parte a unei operații sau activități din domeniul de activitate al unei întreprinderi/unități cu profil alimentar;

măcelărie - unitate cu spații și dotări adecvate în care se desfășoară activități de recepție a cărnii proaspete, inclusiv a carcaselor, semicarcaselor, sferturilor și a pieselor provenite din unități autorizate sanitar-veterinar sau înregistrate în domeniul siguranței alimentelor, depozitarea, dezosarea, porționarea și/sau tocarea, la solicitarea consumatorului, și vânzarea cu amănuntul a acesteia către consumatorul final;

producător mic - persoană juridică sau persoană fizică cu forma organizatorică juridică de întreprindere individuală sau gospodărie țărănească sau cu activitate independentă, conform prevederilor Codului fiscal nr. 1163/1997, reprezentată de către producătorii agricoli și crescătorii de animale care produc și desfășoară activitate de vânzare directă sau cu amănuntul a produselor alimentare în cantități mici către consumatorul final, către unitățile de comerț cu amănuntul sau către unitățile de alimentație publică;

producție primară de origine vegetală - producția, creșterea sau cultivarea produselor de origine vegetală, cum ar fi cerealele, fructele, legumele și plantele aromatice, precum și transportul acestora în interiorul fermei și depozitarea și manipularea produselor (fără a avea ca rezultat modificarea substanțială a naturii lor) la fermă și transportul lor ulterior la o unitate;

producție primară de origine animală - produsele rezultate din producția primară, incluzând produsele obținute din creșterea animalelor, din vânatul sălbatic sau din pescuit, așa cum sunt definite la art. 2 din Legea nr. 296/2017 cu privire la Cerințele generale de igienă a produselor alimentare;

unitate de colectare, marcare și ambalare a ouălor - unitate în care se desfășoară operațiuni de colectare, marcare și ambalare a ouălor obținute de până la 1 000 de găini ouătoare și de până la 2 000 de prepelițe;

unitate de prelucrare a laptelui în cantități mici - unitate dotată cu spații și echipamente pentru prelucrarea laptelui crud provenit de la exploatarea de animale

autorizate sanitar-veterinar, pentru fabricarea produselor lactate într-o gamă sortimentală restrânsă, până la maximum cinci sortimente, destinate comercializării cu amănuntul;

vânzare cu amănuntul - manipularea și/sau prelucrarea produselor alimentare și depozitarea lor în punctele de vânzare sau de livrare către consumatorul final, pe piața locală a Republicii Moldova.

Capitolul II

RESPONSABILITĂȚILE MICILOR PRODUCĂTORI

DIN DOMENIUL ALIMENTAR

3. Producătorii din domeniul cărui i se aplică prevederile prezentelor Cerințe introduc pe piață produsele alimentare numai dacă acestea au fost preparate și manipulate exclusiv în unitățile care au fost înregistrate oficial în domeniul siguranței alimentelor, conform capitolului V¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Producătorii mici din domeniul alimentar aplică Bunele practici de igienă la toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare aflate sub controlul lor.

4. Producătorii mici din domeniul alimentar, care trebuie să respecte prezentele Cerințe, pot aplica procedurile preliminare de control al riscurilor bazate pe principiile HACCP și pe ghidurile de bune practici care acoperă toate etapele fluxului tehnologic al producerii.

5. Producătorii mici din domeniul alimentar aplică ghidurile de bune practici elaborate și aprobate conform art. 4 alin. (1) din Legea nr. 296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

6. Producătorii care practică activități de vânzare cu amănuntul a produselor de origine animală trebuie să dețină înregistrarea în domeniul siguranței alimentelor pentru unitatea de producere a alimentelor de origine animală, conform poziției 16 din compartimentul II al anexei nr. 1 din Legea nr. 160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător.

7. Producătorii mici din domeniul alimentar care comercializează în unitățile de vânzare cu amănuntul produse alimentare trebuie să asigure că produsele obținute și comercializate către consumatorul final nu prezintă risc pentru sănătatea publică și că sunt îndeplinite toate condițiile stabilite de prezentele Cerințe, referitoare la:

7.1. cerințele de etichetare;

7.2. asigurarea trasabilității;

7.3. cerințele de siguranță a materiilor prime și a produselor finite;

7.4. controlul potabilității apei;

7.5. instruirea personalului;

- 7.6. controlul stării de sănătate;
- 7.7. eliminarea dăunătorilor (insecte, rozătoare, păsări etc.);
- 7.8. eliminarea deșeurilor;
- 7.9. întreținerea și igiena spațiilor și a echipamentelor;

7.10. aplicarea procedurilor de bune practici de igienă, bazate pe principiile siguranței alimentului, stabilite prin ghidurile de bune practici sau, după caz, a procedurilor preliminare, având în vedere tipul unității, capacitatea de producție și specificul unității.

8. În cazul în care, la controalele efectuate, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – *autoritate competentă*) constată că nu sunt îndeplinite cerințele legislației privind siguranța alimentelor și normele de sănătate și bunăstare a animalelor, aceasta poate dispune următoarele măsuri:

8.1. impunerea procedurilor sanitare sau a oricăror alte măsuri considerate necesare pentru a asigura siguranța alimentelor sau conformarea cu legislația privind produsele alimentare și cu normele de sănătate și bunăstare a animalelor;

8.2. restricționarea sau interzicerea introducerii pe piață și retragerea/rechemarea oficială a produselor alimentare;

8.3. autorizarea folosirii alimentelor în alte scopuri decât cele cărora le-au fost destinate inițial;

8.4. sancționarea contravențională în conformitate cu prevederilor Codului Contravențional al Republicii Moldova nr. 218/2008;

8.5. interzicerea desfășurării activității pentru care nu sunt îndeplinite condițiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, prevăzute în legislația națională în vigoare.

9. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor transmite producătorului respectiv notificarea scrisă a deciziei sale privind acțiunea care urmează să fie întreprinsă în conformitate cu pct. 9, împreună cu motivația deciziei și cu informarea asupra dreptului la acțiune în contencios administrativ împotriva deciziei, asupra procedurii aplicabile și asupra termenelor.

10. În cazul în care s-au depistat produse neconforme, iar acestea au ieșit de sub controlul imediat al producătorului, acesta inițiază, în maximum 24 de ore, retragerea produselor de pe piață și de la consumatori.

11. Pentru a retrage de pe piață produsele, producătorul trebuie să dețină informațiile cu privire la unitățile de comerț cu amănuntul cărora le-au fost livrate produsele.

12. Produsele neconforme retrase de pe piață și de la clienți trebuie izolate de celelalte produse în condiții care limitează accesul la ele.

13. Suspendarea activității se va efectua conform art. 313 alin. (8) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

14. Termenul de remediere a deficiențelor începe de la data notificării de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și poate fi stabilit, după caz, împreună cu operatorul din sectorul alimentar, dar nu poate fi mai mare de 90 de zile.

15. Activitățile de vânzare cu amănuntul a produselor de origine animală se pot derula atât timp cât sunt îndeplinite condițiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, conform prezentelor Cerințe.

16. Producătorii mici din domeniul alimentar sunt obligați să notifice Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor cu privire la orice modificare survenită în activitățile desfășurate.

Capitolul III

CERINȚELE SIMPLIFICATE ÎN PROCESUL

DE PRODUCȚIE

Secțiunea 1

Cerințele generale pentru unitățile de producere

17. Unitățile din domeniul alimentar trebuie întreținute curate și în stare bună de funcționare.

18. Proiectarea unității se va efectua astfel încât să se separe zonele contaminate de cele curate. În cazul în care acest lucru nu este posibil, este necesară separarea în timp a proceselor tehnologice, doar după igienizarea adecvată.

19. Este obligatorie existența spațiilor delimitate pentru depozitarea materiilor prime și a materialelor de ambalaj pentru procesul de producție și pentru depozitarea produselor finite.

20. Depozitarea aditivilor alimentari și a aromelor alimentare se va efectua în spații sau dulapuri separate, identificate în mod corespunzător și cu acces limitat.

21. Trebuie amenajate dulapuri separate și identificate corespunzător pentru păstrarea echipamentelor care intră în contact cu produsele alimentare, a uneltelor și ustensilelor care pot veni în contact cu produsele alimentare, precum și a inventarului pentru igienizarea întreprinderii.

22. Pardoselile se construiesc folosind material hidrofug, neabsorbant, lavabil și fără fisuri. Acumulările de apă trebuie prevenite sau evitate. Pereții trebuie tratați în același mod cel puțin până la o înălțime adecvată.

23. Ușile trebuie să aibă suprafețe netede și neabsorbante.

24. Toate zonele trebuie să beneficieze de un iluminat suficient, natural și/sau artificial. Sursele de iluminat trebuie să poată fi ușor curățate și prevăzute cu un înveliș protector, pentru a preveni contaminarea produselor alimentare în cazul spargerii lor.

25. Încăperile în care se manipulează produse alimentare trebuie să fie ventilate corespunzător. Ventilarea se poate realiza natural și/sau artificial, dar trebuie să se asigure că aerul care intră în spațiul respectiv nu devine o sursă de poluare și că nu contaminează materiile prime și produsele, ambalajele și echipamentele necesare în diferite etape ale manipulării produselor alimentare.

26. Orice deschideri din încăpere trebuie protejate cu paravane de protecție, pentru a preveni pătrunderea rozătoarelor, a insectelor și a altor organisme dăunătoare. Dacă ferestrele sau un geam al ferestrei aflat în partea de sus pot fi deschise, trebuie să se utilizeze plase împotriva pătrunderii insectelor.

27. Vestiarul sau dulapul vestiar trebuie să fie curat și ordonat sau trebuie facilitată o separare între îmbrăcămintea exterioară, echipamentul de muncă curat și echipamentul de muncă uzat.

28. Toaletele trebuie să fie conectate la sistemul de canalizare sau localizate în exteriorul unității de producere la o distanță adecvată și să nu se deschidă direct către zonele în care se manipulează produse alimentare. Se recomandă să fie indicate atenționări pentru spălarea mâinilor, precum și obligația, dacă este cazul, de a scoate echipamentul de protecție înainte de utilizarea toaletelor.

29. Unitățile din domeniul alimentar trebuie asigurate cu lavoare, amplasate și concepute pentru spălarea mâinilor și conectate la apă curentă caldă și/sau rece. Trebuie să existe la dispoziție dezinfectanți, săpun și prosoape de unică folosință sau dispozitive pentru dezinfectarea și uscarea mâinilor.

30. Chiuvetele pentru spălarea produselor alimentare trebuie să fie separate de cele pentru spălarea mâinilor.

Secțiunea a 2-a

Întreținerea utilajului și a echipamentelor

31. Utilajul și echipamentele utilizate în procesul de fabricație trebuie să fie menținut curat și în stare funcțională.

32. Instrumentele de cântărire și termometrele trebuie să fie verificate metrologic.

33. Verificarea preciziei mijloacelor de măsurare utilizate în procesul de producție se poate baza pe o simplă comparație cu un alt mijloc de măsurare verificat metrologic.

34. Echipamentele de producție și întreținerea unităților de prelucrare a alimentelor de origine animală trebuie să respecte art. 13 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

35. Toate aparatele și dispozitivele care vin în contact cu alimentele trebuie să fie:

35.1. curate, nedeteriorate de coroziune, construite din materiale care să nu contamineze produsele alimentare manipulate;

35.2. instalate în așa fel încât să fie posibilă curățarea, spălarea, dacă este necesar, dezinfectarea nu numai a acestora, ci și a zonelor libere din jurul lor.

36. Același echipament/lavuar poate fi folosit pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor, uneltelor și recipientelor.

37. Trebuie asigurat fluxul de apă reglabil.

38. Echipamentele care intră în contact cu produsele alimentare, unelte și ustensilele care pot veni în contact cu acestea (în continuare - *inventar*) trebuie să fie corect manipulate/curățate și să respecte normele de igienă și instrucțiunile de utilizare, precum și să fie destinat pentru acest scop.

39. Este permisă utilizarea inventarului și a mobilierului din lemn, precum și a produselor textile, dar trebuie să fie întreținute și reînnoite corespunzător în timp util. Produsele textile trebuie să fie spălate și fierte după fiecare utilizare și păstrate într-un loc uscat.

Secțiunea a 3-a

Curățarea și dezinfectarea

40. Detergenții, produsele de curățare și produsele biocide destinate igienei spațiilor, echipamentelor de producție și igienei personale trebuie să fie depozitate în ambalajul original într-un loc stabilit special (de exemplu: dulap) și să fie utilizate în scopul pentru care au fost prevăzute, în conformitate cu instrucțiunile producătorilor de astfel de produse. Pentru spălarea și curățarea suprafețelor pot fi utilizate produse de spălare și curățare obișnuite de uz casnic. Pentru dezinfectarea suprafețelor, a echipamentelor, a spațiilor interioare sau a mâinilor ar trebui să se utilizeze numai produse biocide care sunt înregistrate de stat și incluse în Registrul național al produselor biocide, în conformitate cu cerințele producătorului.

41. Trebuie să existe instrucțiuni clare privind diferite aspecte legate de curățare și de dezinfectare: ce, când, cum și de către cine. Etapele obișnuite includ înlăturarea murdăriei vizibile, urmată de curățare, apoi clătire, dezinfectare și din nou clătire.

42. Curățarea trebuie să înceapă în zonele cu risc mare de contaminare și să se încheie în zonele cu risc mic de contaminare. Materialele și instalațiile pentru echipamentul de curățare trebuie să fie diferite între zonele cu risc mic și zonele cu risc mare și, în orice caz, să nu fie niciodată mutate dintr-o zonă puternic contaminată într-o zonă slab contaminată. Se acordă o atenție deosebită contaminării suprafețelor dezinfectate din cauza stropirii în timpul clătirii altor suprafețe.

43. Se utilizează apă potabilă și/sau agent de curățare sau dezinfectant atât cât este

necesar pentru a obține efectul dorit în ceea ce privește curățarea și/sau dezinfectarea.

44. Pentru controlul activităților de dezinfectare vor fi utilizate verificări vizuale ale curățării și eșantionarea pentru analiză.

Secțiunea a 4-a

Combaterea dăunătorilor

45. Se aplică măsuri eficiente privind combaterea dăunătorilor în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare a produselor alimentare, acordând atenție deosebită activității de prevenire.

46. Pereții externi trebuie să fie lipsiți de fisuri sau crăpături, împrejurimile trebuie să fie curate și fără deșeuri care ar putea servi drept adăpost pentru dăunători, iar zonele care se impun a fi curățate trebuie să fie accesibile. Accesul animalelor de companie sau al animalelor sălbatice este interzis/împiedicat.

47. La ferestre se montează plase de protecție împotriva insectelor. Atunci când se utilizează dispozitive electronice pentru combaterea insectelor, acestea se utilizează în conformitate cu specificațiile lor.

48. Ușile se țin închise. Acestea pot fi deschise doar la necesitate. Spațiile dintre uși și podele se protejează împotriva dăunătorilor.

49. Echipamentul și încăperile neutilizate se păstrează curate.

50. Se aplică un program de combatere a dăunătorilor, iar substanțele chimice utilizate pentru combaterea organismelor dăunătoare trebuie să fie înregistrate de stat și incluse în Registrul național al produselor biocide. Capcanele antiinsecte (inclusiv aparatele electrice antiinsecte) nu se amplasează direct deasupra zonelor în care sunt prelucrate sau depozitate alimente.

51. Se recomandă să se apeleze la un serviciu specializat de combatere a dăunătorilor, dar acest lucru nu este obligatoriu, cu condiția ca personalul să-și poată demonstra competența.

Secțiunea a 5-a

Măsurile de prevenire a contaminării fizice și

chimice în procesul de producție

52. Se acordă atenție sporită măsurilor de prevenire a contaminării fizice și chimice în timpul procesului de producție și se pune la dispoziție instrucțiunea care explică modul în care se acționează în cazul spargerii sticlei, a plasticului dur, al ruperii cuțitelor etc.

53. Lubrifianții trebuie să fie de calitate alimentară atunci când sunt utilizați în medii în care sunt prelucrate alimente și în care există posibilitatea contactului accidental cu alimentele.

54. Materiile prime și materialele de ambalare a produselor alimentare se depozitează și se manipulează (cântăresc, amestecă, ambalează) astfel încât să se evite acumularea murdăriei, contactul cu substanțele toxice (chimice), pentru a preveni pătrunderea materialelor străine (particule de metal, așchii de lemn, pietricele) în produsele alimentare, precum și formarea de condens sau dezvoltarea mucegaiului pe suprafața produsului.

Secțiunea a 6-a

Gestionarea alergenilor

55. La etapele ulterioare ale producției alimentare, pentru a preveni sau a reduce la minimum riscul contaminării cu alergeni, trebuie luate în considerare următoarele elemente:

55.1. acordarea atenției deosebite intrărilor de materii prime, inclusiv solicitând specificații privind ingredientele acestora, precum și informații cu privire la prezența neintenționată a alergenilor în materiile prime;

55.2. în cazul în care alergenii reglementați sau produsele care conțin acești alergeni sunt utilizate ca materii prime sau ca ingrediente, trebuie asigurată sensibilizarea personalului cu privire la gestionarea alergenilor și trebuie să se acorde atenție deosebită depozitării corecte (risc minim de contaminare încrucișată a altor produse), etichetării alergenilor și aplicării rețetelor acestor produse;

55.3. trebuie aplicate măsuri stricte de reducere la minimum a contaminării încrucișate cu produse care ar putea conține alergeni reglementați a altor produse fără alergeni sau care conțin alți alergeni.

56. La toate etapele în care nu este posibilă verificarea de rutină a absenței reziduurilor de substanțe alergene, trebuie să se acorde o atenție sporită frecvenței și rigurozității curățării echipamentului.

Secțiunea a 7-a

Gestionarea deșeurilor

57. Deșeurile alimentare, subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman, precum și alte resturi trebuie să fie îndepărtate din încăperile în care sunt prezente produsele alimentare.

58. Producătorii mici colectează subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și transportă aceste deșeuri, fără întârzieri nejustificate, la unitățile sau instalațiile specializate de tratare, utilizare sau eliminare a acestora, în condiții care să prevină riscurile pentru sănătatea publică și cea animală, în conformitate cu prevederile Legii nr. 129/2019 privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman.

59. Prin derogare de la pct. 58, pentru a preveni și a minimiza riscul afectării

sănătății publice și a celei animale, generat de subprodusele de origine animală și de produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman, micii producători trebuie să dețină contractul de prestare servicii, încheiat cu operatorii autorizați, pentru eliminarea și transportul acestor subproduse.

60. Deșeurile alimentare și nealimentare rezultate în urma procesului de producție trebuie depozitate în containere de gunoi închise, ușor de curățat și manipulate într-un mod care să împiedice contaminarea spațiilor de manipulare a alimentelor. Deșeurile trebuie eliminate rapid din spațiile de manipulare a produselor alimentare. Containerelor de deșeuri trebuie să fie etanșe și instalate astfel încât să împiedice intrarea animalelor și a organismelor dăunătoare. Containerelor trebuie curățate și dezinfectate, dacă este necesar.

61. Toate deșeurile trebuie eliminate în mod igienic, asigurându-se protecția mediului, astfel încât acestea să nu constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare, în conformitate cu prevederile Legii nr. 209/2016 privind deșeurile.

Secțiunea a 8-a

Controlul apei și al aerului

62. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că apa utilizată este potabilă și nu prezintă risc de contaminare.

63. Pe lângă cerințele detaliate specificate în art.15 din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, operatorii din domeniul alimentar trebuie să efectueze, în mod regulat, analiza microbiologică și chimică a apei aflate direct în contact cu produsele alimentare:

63.1. dacă în procesul de producție se utilizează apă potabilă din rețeaua publică, anual se efectuează teste microbiologice ale apei potabile, pentru a analiza dacă bacteriile *E. coli* și enterococii intestinali nu sunt prezenți în apa potabilă;

63.2. dacă în procesul de producție se utilizează apă potabilă din surse proprii de aprovizionare cu apă potabilă, anual se efectuează teste microbiologice de apă potabilă, pentru a determina prezența *E. coli* și a enterococilor intestinali, și investigații la indicatorii chimici la un interval de trei ani.

64. Dacă rezultatele încercărilor de laborator indică că apa nu corespunde cerințelor de potabilitate, această nu poate fi utilizată în procesul de producere.

65. Sistemele de ventilare trebuie să fie fiabile. Ele trebuie să fie menținute curate, astfel încât să nu devină o sursă de contaminare.

66. Condensarea trebuie evitată în zonele în care produsele alimentare sunt fabricate, manipulate sau depozitate, în mod special în cazul în care acestea sunt expuse ori nu sunt ambalate.

Secțiunea a 9-a

Controlul temperaturii mediului de lucru

și de depozitare

67. Spațiile de depozitare și cele de producere trebuie dotate cu termometre pentru monitorizarea regulată a temperaturii și umidității relative a aerului.

68. Trebuie monitorizate, de asemenea, temperaturile produsului în timpul depozitării și transportului.

69. Monitorizarea se efectuează zilnic, însă se permite efectuarea înregistrărilor doar în cazul abaterilor. Înregistrările vor conține și acțiunile corective întreprinse.

70. Fluctuațiile de temperatură trebuie să fie reduse la minimum, de exemplu, prin utilizarea unui spațiu/congelator separat pentru congelarea produselor față de cel utilizat pentru depozitarea produselor congelate.

Secțiunea a 10-a

Cerințele față de personalul antrenat în procesul de producție

71. Personalul antrenat în procesul de producție trebuie să respecte cerințele specificate în art. 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

Capitolul IV

BUNELE PRACTICI DE IGIENĂ APLICABILE

PROCESULUI DE PRODUCȚIE

Secțiunea 1

Cerințele față de materia primă

72. Materiile prime de origine animală recepționate la unitate trebuie însoțite în mod obligatoriu de certificatul de calitate eliberat de producător, conform art. 13¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și/sau de certificatul de sănătate animală, conform poziției 7 din compartimentul III al anexei nr.1 din Legea nr. 160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreținător.

73. La recepția materiilor prime, operatorii din domeniul alimentar verifică corespunderea acestora cu documentele de însoțire, integritatea ambalajului și dacă sunt etichetate corespunzător, fără a fi necesară prelevarea probelor pentru efectuarea încercărilor de laborator.

74. Înainte de începerea procesului de producție, materiile prime trebuie să fie verificate cu atenție. Se interzice utilizarea oricăror materii prime dacă se cunosc sau se suspectează următoarele:

74.1. nu sunt potrivite pentru consumul uman;

74.2. prezintă semne de alterare sau modificări ale aspectului sau ale proprietăților senzoriale;

74.3. au termenul de valabilitate expirat;

74.4. sunt contaminate cu microorganisme, paraziți sau cu produsele din activitatea lor, contaminanți chimici sau cu alte substanțe toxice.

75. Materiile prime trebuie depozitate în ambalajul original al producătorilor, în condiții de temperatură și de umiditate relativă a aerului, concepute să mențină calitatea acestora și să le protejeze împotriva contaminării. În cazul în care ambalajul a fost deschis, se aplică o mențiune pe el cu data deschiderii și se asigură că după deschidere produsul nu prezintă risc de contaminare.

76. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că depozitele frigorifice nu sunt supraîncărcate.

Secțiunea a 2-a

Cerințele privind manipularea produselor

în cadrul procesului de producere

77. Toate etapele procesului de producție din cadrul unei întreprinderi alimentare pot fi realizate într-o singură încăpere, dacă se poate evita orice contaminare încrucișată și etapele de manipulare se realizează separat în ceea ce privește locul și data.

78. Pentru a evita contaminarea încrucișată, la manipularea produselor alimentare este necesar să se asigure că fluxurile tehnologice de producere a alimentelor neprocesate și procesate să fie separate. Intersecțiile fluxurilor tehnologice de producere a alimentelor (de exemplu: tăiere, ambalare sau alte procese de producție tipice produselor din carne și semifabricatelor) pot fi evitate prin separarea etapelor de producere a acestora, în perioadă de timp, prin curățarea, spălarea, dezinfectarea încăperii (locului) după fiecare etapă sau proces.

79. Produsele alimentare sunt produse conform rețetelor aprobate de producător, descrierilor de proces (instrucțiunilor tehnologice) sau conform altor documente.

80. Produsele alimentare sunt prelucrate sau pregătite (eviscerate, tranșate, procesate, ambalate, depozitate, transportate etc.) astfel încât să se evite riscul de contaminare (materiile prime nu pot intra în contact direct cu produsele alimentare fabricate), cu respectarea cerințelor generale de igienă.

81. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure trasabilitatea produselor alimentare fabricate și a materiilor prime utilizate în producția de alimente și să păstreze înregistrările menționate la art.11 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Documentele necesare pentru asigurarea trasabilității menționate se păstrează timp de cel puțin șase luni după expirarea termenului de valabilitate al produselor.

82. Fiecare produs alimentar trebuie să fie însoțit de o rețetă și de descrierea tehnologică a metodei de producție, care trebuie să enumere toate ingredientele produsului, cantitățile lor înainte și după tratament, procesul de producție tehnologică (temperatura și timpul de tratament termic) și alți indicatori fizico-chimici relevanți pentru produs (de exemplu: pH-ul), materialele utilizate pentru ambalare și condițiile speciale de păstrare a produsului.

83. Temperatura, durata tratamentului termic și alți parametri tehnologici esențiali trebuie să fie monitorizați în timpul procesului de pasteurizare sau al altui tratament termic al produsului. Se permite de a nu se efectua înregistrări zilnice ale principalilor parametri tehnologici. Înregistrările pot fi efectuate doar în cazul abaterilor. Acestea trebuie să includă acțiunile corective întreprinse.

84. Procesele de producție și de ambalare, precum și depozitarea produsului trebuie efectuate în condiții care reduc la minimum riscul de contaminare, posibilitatea contaminării bacteriene sau formarea toxinelor.

85. Producătorul trebuie să se asigure că întregul proces de producție a fost finalizat, inclusiv dacă s-au aplicat principiile tehnologice relevante; să asigure respectarea cerințelor de igienă și să evite orice posibilă contaminare a produsului, cum ar fi contaminarea încrucișată, contaminarea secundară (în mod special după tratamentul termic), deteriorarea produsului, fermentarea și alte modificări ale calității (gust, miros, aspect) și siguranța.

Secțiunea a 3-a

Cerințele privind ambalarea și etichetarea produselor alimentare

86. În scopul ambalării produselor alimentare sau în alte scopuri în care poate surveni contactul cu produsele alimentare, pot fi utilizate numai produsele și materialele destinate contactului cu produsele alimentare, care nu sunt nocive pentru sănătatea umană și care îndeplinesc cerințele prevăzute de Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărâre Guvernului nr. 308/2011.

87. Pentru produsele alimentare prezentate în formă nepreambalată spre vânzare consumatorului final ori pentru produsele alimentare ambalate în locul în care sunt vândute, la cererea cumpărătorului, și pentru cele preambalate în vederea vânzării directe, este obligatorie includerea mențiunilor specificate la art. 8 alin. (1) lit. a), b), c) și f) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare. Informațiile sunt înscrise pe un afiș/anunț sau în altă formă și se plasează într-un loc vizibil și accesibil consumatorilor.

88. Pentru produsele alimentare de origine animală, suplimentar prevederilor pct. 81, este obligatorie marcarea acestora cu marca de sănătate sau cu marca de identificare, conform pct. 15 lit. a), pct. 16 și 17 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010.

89. Nu este obligatoriu ca produsele alimentare preambalate, fabricate în cantități mici, livrate direct consumatorilor finali și/sau comercianților cu amănuntul și/sau unităților de alimentație publică, să fie însoțite de o declarație nutrițională.

90. Informația privind valabilitatea produselor este stabilită ținând cont de tipul de produs, de modul în care este fabricat, de compoziția sa, de ambalajul utilizat și de condițiile de depozitare a produselor, precum și de etichetarea conform art. 8 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

91. Materiile prime și produsele alimentare trebuie transportate în mijloace de transport curate, special concepute în acest scop. Vehiculele trebuie curățate și dezinfectate corespunzător.

Anexa nr. 2

la Hotărârea Guvernului nr.6/2025

CERINȚE

privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor de origine animală în cantități mici

Capitolul I

CERINȚELE PENTRU UNITĂȚILE DE PRODUCERE

A PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ

1. Unitatea de prelucrare a alimentelor de origine animală poate să nu dispună de spații separate pentru produsele alimentare crude de origine animală, carcasele și părțile acestora, depozitarea produselor alimentare de origine animală, sărare, maturare, dacă asigură și dovedește autorității competente că se va evita contaminarea încrucișată în timpul depozitării alimentelor de origine animală.

2. Materiile prime ale produselor alimentare de origine animală pot fi depozitate, sărate, maturate într-o unitate frigorifică amenajată în acest scop, amplasată în încăperea de manipulare a produselor alimentare de origine animală.

3. Este posibil ca o unitate de prelucrare a alimentelor de origine animală să nu dispună de o cameră separată pentru tăierea cărnii proaspete, dacă carnea proaspătă este tăiată la o etapă separată de procesul de producție alimentară în curs, asigurându-se că va fi evitată contaminarea încrucișată.

4. Unitatea de prelucrare a alimentelor de origine animală poate să nu dispună de o cameră separată pentru depozitarea și manipularea condimentelor, aditivilor alimentari și a altor materii prime (cântărire, amestecare etc.), dacă condimentele, aditivii alimentari și alte materii prime pot fi depozitate în dulapuri amenajate în acest scop și manipulate în

spații amenajate în acest scop, situate în camera de producție a hranei pentru animale.

5. Unitatea de prelucrare a alimentelor de origine animală poate avea un afumător în afară, dacă se asigură că produsele alimentare de origine animală sunt protejate de poluare și efectele atmosferice în timpul transportului de la spațiile de producere la afumătoria în aer liber și în timpul afumării, că produsele alimentare de origine animală pot fi transportate ambalate, acoperite cu folie etc.

6. Dacă în vestiarul angajaților nu se poate instala duș și toaletă, acestea pot fi situate în apropierea spațiilor de producție.

7. Unitatea de prelucrare a produselor alimentare de origine animală, după ce a evaluat riscul de poluare, poate instala uși și ferestre din lemn în spațiile de producție, dacă suprafața acestora este acoperită cu un strat (vopsea) ușor lavabil și dezinfectabil.

8. Unitatea de prelucrare a alimentelor de origine animală poate aduce carcase și părțile acestora destinate tăierii, produse alimentare crude și poate scoate produse alimentare de origine animală fabricate prin aceeași ușă în perioade diferite, asigurându-se că va fi evitată contaminarea încrucișată și protecția împotriva factorilor externi de mediu.

9. Unitatea de prelucrare a alimentelor de origine animală poate folosi lemn în incintele și/sau locurile de prelucrare a alimentelor de origine animală (de exemplu: afumare, sărare, coacere, depozitare, ambalare etc.) dacă, ținând cont de tehnologia de producție a alimentelor de origine animală, se asigură că produsele alimentare de origine animală nu vor fi contaminate.

10. Se admite transportul produselor alimentare cu ajutorul mijloacelor de transport care asigură protejarea de contaminare și se asigură că sunt păstrate la temperatura specificată în condițiile de păstrare a alimentelor.

11. În cazuri excepționale, pentru o perioadă limitată de timp, de până la două ore, este permisă abaterea de la regimul de control al temperaturii în timpul pregătirii, încărcării, transportării la depozite, vitrine sau al servirii alimentelor consumatorilor, dacă o astfel de nerespectare a regimului de control al temperaturii nu implică un risc pentru siguranța produselor alimentare.

12. Producătorul de produse din carne, în scopuri de autocontrol, de cel puțin două ori pe an, trebuie să efectueze teste microbiologice ale produselor din carne la indicii *Listeria monocetogenes* și *salmonella spp.*

13. Producătorul de preparate din carne, în scop de autocontrol, trebuie să preleveze cinci probe de preparate din carne din mai multe locuri diferite de preparate din carne din același lot de producție. Este permis să nu testeze separat toate cele cinci probe de carne semifabricate în laborator, ci să facă o probă combinată din ele și să efectueze un test de laborator în coordonare cu Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

14. Analiza microbiologică a produselor alimentare de origine animală trebuie să respecte următoarele frecvențe:

Frecvența de prelevare a probelor la preparate din carne și din carne tocată

Producția săptămânală	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare a șase rezultate consecutive
Până la 200 kg de carne tocată	<i>Salmonella spp.</i> : număr de colonii aerobe ș.a. <i>E. coli</i> : o probă la fiecare două luni	<i>Salmonella spp.</i> : număr de colonii aerobe și <i>E. coli</i> : o probă la fiecare patru luni
Până la 300 kg carne preparată.	<i>Salmonella spp.</i> și <i>E. coli</i> : o probă la fiecare două luni	<i>Salmonella spp.</i> și <i>E. coli</i> : o probă la fiecare patru luni
Frecvența de prelevare a probelor la producerea cărnii de pasăre (criterii de igienă a procesului)		
Volumul lunar de producere a cărnii de pasăre	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare a 12 rezultate consecutive
Până la 1 000 kg pe lună	<i>Salmonella spp.</i> și <i>Campylobacter spp.</i> : o probă formată, 15 eșantioane, o dată la patru săptămâni	<i>Salmonella spp.</i> și <i>Campylobacter spp.</i> : o probă formată, 15 eșantioane, o dată la opt săptămâni
Frecvența de prelevare a probelor la producerea cărnii de bovine, porcine, ovine, caprine (criterii de igienă a procesului)		
Volumul lunar de producere a cărnii de bovine, porcine, ovine, caprine	Frecvența inițială	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare prelevate consecutiv
porcine: 15 capete/săptămână	Număr de colonii aerobe și <i>Enterobacteriaceae</i> : o probă formată de pe cinci carcase la fiecare patru săptămâni, de trei ori consecutiv	Număr de colonii aerobe și <i>Enterobacteriaceae</i> : o probă formată de pe cinci carcase pe trimestru
ovine sau caprine: 20 capete/săptămână	<i>Salmonella</i> : o probă formată de pe cinci carcase la fiecare patru săptămâni, de 12 ori consecutiv	<i>Salmonella</i> : o probă formată de pe cinci carcase pe trimestru
bovine: cinci capete/săptămână		

15. Pasteurizarea sau tratamentul termic se înregistrează în jurnalul de înregistrare a temperaturii numai în cazul abaterilor de temperatură stabilite și al acțiunilor necesare pentru tratamentul termic adecvat al produselor alimentare.

16. Apa potabilă utilizată la producerea produselor alimentare trebuie să corespundă prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.

17. Produsele alimentare de origine animală trebuie să respecte prevederile Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010.

18. Aditivii alimentari și cantitățile acestora utilizate în producția de produse alimentare de origine animală trebuie să respecte Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

Capitolul II

CERINȚELE PENTRU CARNE ȘI PRODUSELE

DIN CARNE

Secțiunea 1

Cerințele pentru carnea afumată și produsele

din carne afumată

19. Dacă produsele alimentare sunt afumate afară, în afumătoare instalate în exterior, pentru afumarea produselor alimentare trebuie instalate încăperi dedicate sau locuri speciale cu sistem de ventilație, pentru a preveni pătrunderea fumului în alte încăperi de producție.

20. La afumarea produselor alimentare, se aplică următoarele cerințe:

20.1. este interzisă arderea lemnului vopsit, lăcuit, lipit sau prelucrat în alt mod chimic pentru a produce fum;

20.2. este necesar să se determine modalitatea de afumare corectă a cărnii, a produselor lactate, timpul care să asigure că toate cantitățile de hidrocarburi aromatice policiclice nu depășesc concentrația maximă admisă;

20.3. analizele de laborator ale produselor din carne afumată și ale produselor lactate pentru determinarea cantităților de hidrocarburi aromatice policiclice se efectuează cel puțin o dată pe an;

20.4. alimentele afumate trebuie să fie imediat răcite la temperatura necesară pentru depozitare;

20.5. produsele alimentare care se afumă în afumătoare în aer liber trebuie protejate de contaminare și intemperii (de exemplu, înainte de afumat și după afumat, acestea trebuie plasate în recipiente acoperite).

Secțiunea a 2-a

Cerințele pentru manipularea produselor și/sau

a preparatelor din carne

21. Materiile prime pentru producția de produse din carne și semifabricate (în continuare - *produse din carne*) trebuie să fie transportate în condiții de igienă adecvate și depozitate la o temperatură care nu depășește 7 °C, organele - la o temperatură care nu depășește 3 °C și carnea de pasăre - la o temperatură care nu depășește 4 °C.

22. Produsele din carne trebuie produse în conformitate cu rețetele procesului tehnologic de producție.

23. Materiile prime din care sunt fabricate produsele din carne trebuie să respecte prevederile pct. 56 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010.

24. Conform pct. 60 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010, produsele din carne nu pot fi fabricate din:

24.1. organele aparatului genital al femelelor și al masculilor, cu excepția testiculelor;

24.2. organele aparatului urinar, cu excepția rinichilor și a vezicii urinare;

24.3. cartilajul laringelui, traheea și bronhiile extralobulare;

24.4. ochii și pleoapele;

24.5. conductul auditiv extern;

24.6. țesuturile corneene;

24.7. capul (cu excepția crestei, urechilor și bărbieților), esofagul, intestinele și aparatul genital de la păsări.

25. Produsele din carne sunt produse în baza rețetelor și/sau a instrucțiunilor tehnologice elaborate și aprobate de către producător, cu utilizarea materiei prime și a materialelor auxiliare, conform Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 624/2020.

26. Produsele din carne tratate termic, cu excepția cârnaților afumați fierți și afumați, precum și a cârnaților tartinabili sau ușor afumați, se păstrează la o temperatură cuprinsă între 0 °C și 6 °C.

27. Se recomandă păstrarea produselor din carne crudă între 0 °C și 15 °C temperatură, a cârnaților premium curați sau afumați la rece și a produselor din carne tocată de pasăre premium ambalate - între 0 °C și 20 °C.

28. Preparatele din carne refrigerată pot fi păstrate la cel mult 4 °C, cele congelate - la nu mai mult de -18 °C.

Secțiunea a 3-a

Cerințele minime de funcționare a abatoarelor

de capacitate mică pentru ungulatele domestice și

pentru păsări și/sau lagomorfe la nivelul exploatației

29. Condițiile minime de funcționare a abatoarelor de capacitate mică se stabilesc în baza prevederilor capitolelor IV și V din Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, fără a aduce atingere:

29.1. normelor corespunzătoare de sănătate animală și de sănătate publică, inclusiv normelor pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor encefalopatii spongiforme transmisibile;

29.2. cerințelor în domeniul bunăstării animalelor și al biosecurității;

29.3. cerințelor privind identificarea, înregistrarea animalelor și asigurarea trasabilității animalelor și a produselor de origine animală rezultate.

30. Abatoarele de capacitate mică funcționează în baza certificatului de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor eliberate, în conformitate cu prevederile capitolului V¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

31. Abatoarele de capacitate mică trebuie să corespundă cerințelor simplificate după cum urmează:

31.1. din punctul de vedere al amenajărilor constructive și al instalațiilor interioare:

31.1.1. să dețină un padoc acoperit, la amenajarea căruia trebuie avute în vedere criteriile epidemiologice și de bunăstare a animalelor, în funcție de capacitatea maximă zilnică de sacrificare (condiția nu este obligatorie dacă animalele sunt sacrificate imediat după sosirea la abator și dacă nu sunt transportate de la o distanță mai mare de 50 km);

31.1.2. se poate utiliza același spațiu al unității pentru mai multe faze de lucru, cu condiția ca acestea să fie succesive și separate în timp, iar între diferite faze să se efectueze curățenia și dezinfecția, după caz;

31.1.3. unitatea trebuie să se îngrijească de protecția carcaselor, a cărnii și a organelor care nu au fost încă livrate;

31.1.4. pereții și pavimentul unității trebuie să fie ușor de spălat, de dezinfectat și din materiale rezistente la coroziile, care să nu permită pătrunderea și staționarea apei;

31.1.5. pavimentul trebuie să fie astfel construit încât să permită drenarea apei spre sistemul de canalizare;

31.1.6. capacele canalelor de scurgere trebuie să fie acoperite cu clopot pentru împiedicarea apariției mirosurilor neplăcute; pentru unitățile care sacrifică bovine și ovine, canalizarea trebuie protejată de site cu diametrul de 6 mm;

31.1.7. tavanul trebuie realizat astfel încât să nu permită acumularea de murdărie, condens sau mușcături și, de asemenea, să fie ușor de igienizat și dezinfectat;

31.1.8. conductele și cablurile trebuie să fie protejate;

31.1.9. corpurile de iluminat trebuie să fie ușor de curățat și prevăzute cu protecție împotriva contaminării carcaselor cu sticlă;

31.1.10. ușile și ferestrele trebuie să se închidă ermetic pentru a asigura protecția împotriva rozătoarelor și a insectelor; ferestrele care comunică cu exteriorul trebuie să fie protejate de plase contra insectelor;

31.1.11. toaletele trebuie să fie într-un număr suficient, fără să se deschidă în spațiile de lucru; ele trebuie dotate cu instalații adecvate de spălare, de dezinfecție și de uscare a mâinilor;

31.2. din punctul de vedere al igienei:

31.2.1. instalațiile și echipamentele din unitate trebuie să fie ușor de curățat,

dezinfectat, rezistente la coroziune;

31.2.2. instalațiile și echipamentele trebuie să prevină contactul între carne și pardoseli, pereți și dispozitive de fixare;

31.2.3. trebuie să se asigure un număr suficient de cuțite și alte instrumente de lucru, care să fie sterilizate într-o singură etapă, astfel ca ele să fie de ajuns numeric și igienic pe tot parcursul procesului de sacrificare;

31.2.4. trebuie să se asigure câte un sterilizator, atât în spațiul murdar, cât și în spațiul curat, după caz;

31.2.5. trebuie să se asigure utilizarea instrumentelor de lucru în condiții igienice;

31.2.6. produsele finite, respectiv semicarcasele, sferturile de carcasă și organele, trebuie depozitate în condiții de frig, în spații dimensionate în funcție de capacitatea unității;

31.2.7. după terminarea activităților zilnice, se asigură, în mod obligatoriu, efectuarea curățeniei și a dezinfecției spațiilor, aparaturii, instalațiilor și ustensilelor de lucru;

31.2.8. trebuie să se asigure apă potabilă în cantitate suficientă, din rețeaua publică sau din sursă proprie, care să fie verificată în conformitate cu legislația;

31.2.9 să nu permită accesul dăunătorilor și să dispună de proceduri privind controlul rozătoarelor;

31.3. din punctul de vedere al asigurării trasabilității și a siguranței:

31.3.1. examenul *ante-mortem* trebuie să aibă loc imediat după sosirea animalelor la unitate;

31.3.2. trebuie să se asigure trasabilitatea documentată a mișcării animalelor, a procesului de sacrificare și de livrare a produselor, inclusiv a informațiilor lanțului alimentar, în acest sens fiind necesară sacrificarea numai a animalelor identificate, precum și actualizarea bazei de date conform legislației;

31.3.3. să se respecte normele privind bunăstarea animalelor în timpul sacrificării, prin asigurarea echipamentelor de contenție și asomare corespunzătoare speciei animalelor sacrificate;

31.3.4. să se informeze medicul veterinar oficial asupra datelor privind numărul, specia, categoria și proveniența animalelor care urmează a fi sacrificate;

31.3.5. trebuie să se efectueze teste microbiologice aplicabile alimentelor conform Cerințelor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, cu frecvența minimă menționată la pct. 15;

31.3.6. marcarea și etichetarea cărnii se fac în conformitate cu pct. 15 lit. a), pct. 16 și 17 din Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate

prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010;

31.3.7. sacrificarea animalelor ungulate domestice se va efectua cu respectarea prevederilor Regulamentului privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 828/2022;

31.3.8. înregistrarea evenimentelor privind sosirea animalelor și sacrificarea la abator vor fi asigurate de către medicul veterinar oficial sau de către un felcer veterinar sub supravegherea medicului veterinar oficial desemnat pentru efectuarea inspecției *ante-* și *post-mortem*;

31.4. din punctul de vedere al subproduselor de origine animală care nu sunt destinate consumului uman:

31.4.1. subprodusele rezultate în urma sacrificărilor trebuie să fie colectate în mod igienic în cazul fiecărei unități;

31.4.2. dacă în cadrul aceleiași unități se sacrifică animale care aparțin mai multor specii, iar subprodusele se încadrează în categorii diferite de risc, ele trebuie colectate diferit, conform reglementărilor din domeniu;

31.4.3. poate fi aprobată și folosirea unui singur container, caz în care subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman trebuie încadrate în categoria cea mai mare de risc;

31.5. din punctul de vedere al aspectelor legate de personal:

31.5.1. pentru personalul sanitar-veterinar care asigură supravegherea și controlul cărnii, se asigură un spațiu separat sau un dulap, după caz, cu posibilități de închidere; dulapul poate fi amplasat în aceeași cameră cu cea a administratorului unității;

31.5.2. pentru un număr redus de personal, vestiarul poate să fie format și dintr-o singură cameră, unde se poate respecta principiul sistemului „alb-negru”, prin utilizarea a două dulapuri, din care unul pentru hainele de stradă și unul pentru hainele de lucru;

31.5.3. personalul muncitor trebuie să poarte permanent echipament de protecție, care să poată fi schimbat ori de câte ori este nevoie;

31.5.4. starea de sănătate a personalului lucrător trebuie verificată periodic, în conformitate cu prevederile legislației specifice.

32. Carcasele/semicarcasele/sferturile și organele obținute în urma sacrificării în abatoarele de capacitate mică vor fi comercializate pe teritoriul măcelăriilor, carmangeriilor, pensiunilor turistice, magazinelor specializate în comercializarea cărnii, târgurilor și piețelor agroalimentare și a unităților de comerț cu amănuntul.

33. Certificarea sanitară veterinară a cărnii și aplicarea mărcii de sănătate, care se aplică pe carcasele/semicarcasele/sferturile și organele obținute în urma abatorizării în abatoare de capacitate mică, sunt efectuate de către medicul veterinar sau de către felcerul veterinar sub supravegherea medicului veterinar oficial desemnat de către Agenția

Națională pentru Siguranța Alimentelor.

34. Aprobarea mărcilor de sănătate se realizează conform procedurii stabilite în ordinul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

Capitolul III

CERINȚELE SPECIFICE PENTRU LAPTE

ȘI PRODUSELE LACTATE

Secțiunea 1

Cerințele pentru laptele crud

35. Laptele trebuie să provină de la animale (vacii, oi sau capre) întreținute în ferme autorizate sanitar-veterinar. În cazul exploatațiilor neprofesionale care comercializează direct laptele crud producătorului mic, trebuie să fie însoțit de copia carnetului de sănătate și de declarația producătorului casnic, conform art. 12¹ din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.

36. Laptele destinat vânzării trebuie să fie răcit la temperatura de 6 °C, fiind adecvat pentru consum, având termenul recomandat nu mai mult de 24 de ore de la terminarea procesului de producție, dacă nu au fost efectuate teste de lapte care au confirmat un alt termen de adecvare pentru consum.

37. Producătorul de lapte trebuie să evalueze indicatorii de calitate și de compoziție ai laptelui o dată pe an, într-un laborator de referință, conform art. 11 alin. (4) din Legea nr. 50/2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor.

38. Laptele folosit pentru producerea produselor lactate trebuie muls cu două ore înainte sau răcit la 8 °C.

39. Laptele din cisterne se poate comercializa în fermă doar într-o încăpăre separată, special utilată, în magazine specializate în acest scop sau în secții separate de produse alimentare și în pavilioane speciale ale piețelor. Rezervorul trebuie dotat cu robinet. Producătorul de lapte trebuie să creeze condiții adecvate pentru transportul laptelui, precum și să asigure spălarea și dezinfectarea adecvată a rezervoarelor.

40. Un producător de lapte poate vinde lapte crud produs în fermă numai din rezervoare (cisterne) marcate cu etichetă de etichetare. Eticheta trebuie să cuprindă numele producătorului, prenumele/forma juridică și denumirea persoanei juridice, numărul de înregistrare, condițiile de păstrare a laptelui, timpul de muls, indicațiile „lapte crud” și „utilizați numai fiert”.

41. În timpul vânzării laptelui, temperatura acestuia nu poate fi mai mare de 6 °C.

42. Produsele lactate pot fi vândute numai la punctele de vânzare amenajate în acest

scop, care îndeplinesc cerințele de igienă și au o unitate frigorifică.

43. Produsele lactate trebuie să fie răcite și depozitate la o temperatură care să nu depășească 6 °C.

44. Unitățile de prelucrare a laptelui respectă criteriile pentru laptele crud după cum urmează:

Indicii de siguranță	Laptele crud folosit pentru fabricarea produselor lactate sau comercializat prin automate	Laptele crud folosit pentru fabricarea produselor lactate sau comercializat prin automate
	Frecvența inițială pentru calcularea mediei geometrice	Frecvență redusă ca urmare a rezultatelor satisfăcătoare
Celulele somatice	Anual se efectuează probe: o dată pe lună timp de trei luni consecutive	Se prelevează o singură probă semestrial, în scopul monitorizării
Numărul total de germeni	Anual se efectuează probe: de două ori pe lună timp de două luni consecutive	Se prelevează o singură probă semestrial, în scopul monitorizării

45. În cazul constatării neconformității probei prelevate semestrial, în scop de monitorizare, se prelevează probe cu frecvența inițială pentru calcularea mediei geometrice.

Secțiunea a 2-a

Analiza microbiologică în unitățile de prelucrare

a laptelui cu un volum mic de producție

46. Numărul de unități de prelevare de probe pentru analiza microbiologică în unitățile de prelucrare a laptelui cu un volum mic de producție poate fi redus în conformitate cu tabelele 1 și 2, dacă operatorul din sectorul alimentar poate demonstra, pe baza evidenței istorice, că dispune de măsuri eficiente în cazul unor rezultate nesatisfăcătoare, ca parte a procedurilor bazate pe Bunele practici de igienă; aceste reduceri pot fi menținute atât timp cât rezultatele obținute sunt în conformitate cu limitele corespunzătoare stabilite în anexa la Cerințele privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.

47. Frecvența analizelor este stabilită de fiecare producător, în baza unor factori precum istoricul sau sensibilitatea produsului; producătorii începători trebuie să facă mai multe analize pe produse până când se adună suficiente evidențe istorice, reflectând astfel modul de instaurare a eficienței procedurilor bazate pe Bunele practici de igienă.

Tabelul 1

Criteriile de igienă a procesului de producție						
Tipul produsului finit	Microorganisme	Scopul	Schema de prelevare a probelor		Limite	
			n	c	m	M
Brânzeturi din lapte sau zer care a fost supus unui tratament termic	<i>E. coli</i>	În scopul validării procesului	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0	100 ufc/g	

Brânzeturi din lapte crud	Stafilococi coagulazo-pozitivi	În scopul validării procesului	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0	10 ⁴ ufc/g	
Brânzeturi din lapte care a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea și brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	Stafilococi coagulazo-pozitivi	În scopul validării procesului	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0	100 ufc/g	
Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale (brânzeturi proaspete) din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	Stafilococi coagulazo-pozitivi	În scopul validării procesului	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0	10 ufc/g	

Tabelul 2

Criteriile de siguranță a produselor alimentare

Tipul produsului finit	Microorganisme	Scopul	Schema de prelevare a probelor	
			n	c
Diferite tipuri de brânzeturi care pot sau nu să susțină dezvoltarea <i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	În scopul validării procesului	5	0
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0
Brânzeturi fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare	<i>Salmonella</i>	În scopul validării procesului	5	0
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0
Brânzeturi menționate în criteriile pentru stafilococi coagulazo-pozitivi	Enterotoxine stafilococice	În scopul validării procesului	5	0
		Pentru monitorizare în timp ce rezultatele respectă conformitatea	1	0

n = numărul de unități care constituie proba

c = numărul de unități de probă care dau valori între m și M

Secțiunea a 3-a

Igiena mulsului animalelor de lapte

48. În scopul pregătirii animalului pentru muls, trebuie întreprinse următoarele măsuri:

48.1. starea de sănătate a animalului trebuie verificată pentru a identifica orice semne de infecție sau mastită;

48.2. ugerul și mameloanele animalelor de lapte trebuie spălate cu apă curată și caldă pentru a îndepărta murdăria și resturile;

48.3. ugerul trebuie uscat cu un prosop curat și uscat sau cu șervețele de unică folosință;

48.4. mameloanele trebuie dezinfectate folosind soluții antiseptice înainte de muls.

49. Pentru procedura de muls trebuie întreprinse următoarele măsuri:

49.1. persoanele care muls animalele trebuie să își spele mâinile înainte de a începe procesul;

49.2. personalul trebuie să poarte îmbrăcăminte curată;

49.3. echipamentele de muls trebuie să fie curate și bine întreținute;

49.4. echipamentele de muls trebuie spălate și dezinfectate înainte și după fiecare utilizare;

49.5. integritatea echipamentelor trebuie verificată pentru a evita contaminarea laptelui;

49.6. mulsul trebuie început manual, prin câteva mișcări de stimulare, pentru a induce eliberarea laptelui;

49.7. tehnicile adecvate de muls trebuie folosite pentru a preveni disconfortul sau rănirea animalului;

49.8. toate mameloanele trebuie mulse complet, pentru a preveni infecțiile și pentru a obține maximum de lapte.

50. Pentru procedura după muls trebuie întreprinse următoarele măsuri:

50.1. mameloanele trebuie dezinfectate cu o soluție antiseptică, pentru a preveni infecțiile;

50.2. soluția antiseptică trebuie lăsată să se usuce natural pe mameloane.

50.3. laptele trebuie colectat în recipiente curate și igienice;

50.4. laptele trebuie filtrat imediat după muls, pentru a îndepărta eventualele impurități;

50.5. laptele trebuie răcit rapid la temperaturi sub 4°C, pentru a inhiba dezvoltarea bacteriilor;

50.6. laptele trebuie stocat în condiții de igienă, în recipiente sigilate și curate;

50.7. laptele trebuie transportat în condiții de răcire adecvate, pentru a menține calitatea și siguranța acestuia.

Secțiunea a 4-a

Cerințele pentru produsele lactate obținute

de la ovine și caprine

51. Amplasarea centrului de prelucrare a laptelui integral aparținând exploatațiilor de

ovine și caprine nu trebuie să urmeze o abordare precum linia de producție și nu este obligatoriu să dețină o intrare separată pentru materiile prime directe și o ieșire pentru produsele finite sau nu trebuie să aibă o intrare separată pentru materiile prime indirecte (cheag, sare etc.), pentru materialele de ambalare sau chiar pentru personal; pereții, tavanele și pardoseala pot fi realizate din materiale ușor igienizabile, ușor de curățat și rezistente la corozie.

52. Fabricarea produselor lactate trebuie să aibă loc într-o zonă (încăpere) separată, în care au fost luate toate măsurile necesare pentru a evita riscul de contaminare încrucișată.

53. Se poate utiliza același spațiu al exploatației pentru mai multe faze de lucru, cu condiția ca acestea să fie succesive și separate în timp, iar între diferite etape să se efectueze curățenia și dezinfectia, după caz.

54. Se poate utiliza o singură facilitate pentru spălătul mâinilor și pentru spălătul produselor din lapte, cu condiția să se ia măsurile necesare pentru a se evita contaminarea încrucișată.

55. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu spațiile în care se manipulează laptele și produsele din lapte. Acestea se pot afla în spații amenajate separat.

56. Se poate amenaja o zonă specială pentru schimbarea îmbrăcămînții și protejarea cu halate de protecție înainte de începerea activității; nu este obligatoriu ca această zonă să fie într-o cameră separată.

57. Produsele de salubritate și substanțele dezinfectante trebuie depozitate într-un spațiu separat sau, după caz, într-un dulap prevăzut cu cheie.

58. Dacă spațiul este insuficient, ustensilele pot fi curățate, dezinfectate și depozitate în zona de producție, cu condiția ca aceste activități să aibă loc după ce este încheiată producția.

59. Materiile prime și produsele finite pot fi depozitate în aceeași cameră de răcire, cu condiția ca toate măsurile necesare să fie luate pentru evitarea contaminării încrucișate.

60. Utilajele și ustensilele trebuie să se poată curăța ușor. Suprafețele care intră în contact cu alimentele trebuie să fie făcute din materiale acceptate pentru alimente.

61. În funcție de procesul de producție și de tipul de produse obținute, trebuie să existe o zonă pentru maturarea brânzei și un depozit pentru conservarea prin refrigerare a produselor finite.

62. Unitatea de producere trebuie să dispună de o sursă adecvată de apă potabilă, care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar, pentru a se evita contaminarea produselor din lapte; apa potabilă, în cantitate suficientă, poate fi din rețeaua publică sau din sursă proprie.

63. Producătorii trebuie să elaboreze și să implementeze proceduri adecvate privind

asigurarea trasabilității, începând de la materia primă și până la obținerea produselor finite.

64. Producătorii pot utiliza bunele practici de igienă și implementa programul de autocontrol.

Capitolul IV

CERINȚELE PENTRU COMERCIALIZAREA LAPTELUI

CRUD PRIN INTERMEDIUL AUTOMATELOR

Secțiunea 1

Cerințele față de automatele pentru vânzarea

directă a laptelui crud

65. Producătorii utilizează bunele practici de igienă și implementează programul de autocontrol.

66. Prin intermediul automatelor se pot comercializa cantități de până la 300 de litri de lapte crud de vacă/automat/zi și de până la 100 de litri de lapte crud de la alte specii de animale/automat/zi, prin intermediul automatelor, de către deținătorii de animale.

67. Producătorul care comercializează lapte crud prin intermediul automatelor trebuie să se asigure că acestea:

67.1. sunt construite din materiale care pot fi ușor de curățat și dezinfectat atât la interior, cât și la exterior;

67.2. sunt prevăzute cu sisteme de răcire care să permită menținerea laptelui crud la o temperatură de până la maximum 4°C și minimum 0°C; temperaturile de depozitare pentru laptele crud trebuie asigurate chiar și în tubulatura dintre rezervorul de lapte și căile de distribuție până la robinet;

67.3. suprafețele care vin în contact direct cu laptele crud trebuie să fie în stare bună, ușor de curățat și, dacă este cazul, de dezinfectat; în acest scop se acceptă materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice;

67.4. robinetul de curgere trebuie să fie construit astfel încât să nu permită contaminarea microbiologică, să fie ușor detașabil, pentru a permite curățarea și dezinfectarea; sub robinetul de curgere este obligatoriu să existe o tavă pentru colectarea oricărei scurgeri sau picături, care trebuie păstrată curată;

67.5. rezervoarele de depozitare a laptelui crud trebuie să fie ușor de curățat și dezinfectat;

67.6. automatele pentru vânzarea directă a laptelui trebuie să fie dotate cu senzor de temperatură, cu afișarea externă a acesteia, care se verifică periodic pentru recalibrare de către un organism specializat și acreditat în acest scop;

67.7. monitorizarea temperaturilor trebuie să fie păstrată de către operatorul de industrie alimentară de la care provine laptele crud cel puțin un an;

67.8. automatele pentru vânzarea laptelui crud trebuie să fie prevăzute cu un sistem care să nu permită vânzarea în cazul întreruperii curentului electric, care implică o creștere a temperaturii laptelui peste valoarea maximă de 4°C.

68. Automatele pentru comercializarea laptelui trebuie să prezinte în mod obligatoriu vizibil, lizibil și permanent actualizarea următoarelor informații:

68.1. descrierea produsului: „Lapte crud de la (specia)”;

68.2. denumirea exploatației de origine a laptelui crud care face obiectul vânzării directe, data mulgerii;

68.3. data la care a fost alimentat automatul;

68.4. data expirării valabilității laptelui;

68.5. instrucțiuni pentru depozitarea laptelui la domiciliu (de exemplu: a se păstra în frigider la o temperatură cuprinsă între 0°C și 4°C);

68.6. numărul de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor pentru fiecare automat și numărul autorizației sanitare veterinare de funcționare a exploatației de animale.

69. La automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud prevăzute cu un sistem de îmbuteliere, recipientele trebuie să prezinte inscripționat pe o etichetă următoarele informații:

69.1. descrierea produselor: „Lapte crud de la ... (specia)”;

69.2. data ambalării (ziua, luna, anul);

69.3. data expirării (ziua, luna, anul);

69.4. denumirea exploatațiilor de vaci producătoare de lapte și numărul de înregistrare, locația completă;

69.5. instrucțiuni pentru păstrarea laptelui la domiciliu (de exemplu: a se păstra în frigider la o temperatură cuprinsă între 0°C și 4°C).

70. Automatele pentru comercializarea laptelui crud se amplasează în spații închise sau în spații deschise, care să elimine orice risc de contaminare, alimentate cu energie electrică, racordate la o sursă de apă potabilă caldă și/sau rece, în condițiile în care automatele nu sunt dotate cu sistem propriu de igienizare.

71. Automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud se amplasează astfel încât consumatorul final să nu aibă acces la rezervorul de păstrare a laptelui.

72. În cazul în care ambalajele care vin în contact direct cu laptele sunt oferite din

automatele de lapte, acestea trebuie să fie de unică folosință, curate și să asigure protecție împotriva contaminării pe durata transportului și pe timpul păstrării (de exemplu: recipiente din material plastic, pungi, sticle din material plastic etc.).

73. Este permisă vânzarea directă a laptelui crud prin introducerea acestuia în ambalajele consumatorului final, responsabilitatea privind asigurarea curățării și igienizării acestora revenind în totalitate consumatorului.

74. Automatele destinate vânzării directe de lapte trebuie să aibă inscripționate în lateral și în față următoarele mențiuni: „LAPTE CRUD – se va fierbe”.

75. În cazul în care, în urma controalelor oficiale efectuate de inspectorii Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor sau în baza rezultatelor de laborator, laptele nu se încadrează în parametrii de calitate și salubritate stabiliți de legislație, precum numărul total de germeni, numărul de celule somatice, reziduurile de medicamente, parametrii microbiologici și fizico-chimici, se va dispune suspendarea sau interzicerea vânzării laptelui crud până la eliminarea neconformității și remedierea deficiențelor constatate, în conformitate cu prevederile pct. 8 din anexa nr. 1.

76. Automatele pentru comercializarea laptelui crud se pot amplasa la nivelul exploatației și în afara exploatației. În situațiile în care automatele pentru vânzarea laptelui crud sunt amplasate în afara exploatației, operatorii din exploatațiile producătoare de lapte, proprietari ai automatelor, au obligația să elaboreze proceduri pentru transportul laptelui de la exploatație până la locul de amplasare a automatului.

77. Automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud se alimentează cu lapte zilnic.

78. Laptele crud nevândut de automat în ziua în care are loc realimentarea trebuie să fie dus în exploatația de proveniență, respectând condițiile de igienă și de temperatură, și depozitat într-un rezervor separat. Laptele crud nevândut poate fi folosit la fabricarea brânzeturilor cu o perioadă de maturare de cel puțin 60 de zile sau poate fi utilizat în conformitate cu prevederile Normei sanitar-veterinare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 11/2022, și a Legii nr.129/2019 privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman.

79. Alimentarea unui automat se efectuează numai cu lapte crud provenit de la un singur producător de lapte crud.

80. Alimentarea automatelor cu lapte crud se efectuează direct numai de către producătorul de lapte căruia îi aparține exploatația de animale producătoare de lapte și automatele pentru distribuirea laptelui.

81. La nerespectarea prevederilor prezentelor Cerințe, se aplică prevederile pct.8 din anexa nr. 1.

Secțiunea a 2-a

Cerințele de siguranță și de igienă aplicabile laptelui

crud destinat comercializării prin intermediul automatelor

82. Laptele crud destinat comercializării prin intermediul automatelor trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

82.1. să fie obținut de la animale care nu prezintă niciun simptom de boală contagioasă ce poate fi transmisă omului prin lapte;

82.2. să fie obținut de la animale care sunt în bună stare de sănătate și care nu prezintă niciun semn de boală ce ar putea duce la contaminarea laptelui și, în mod special, care nu suferă de o infecție a aparatului genital însoțită de scurgeri, de enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;

82.3. să fie obținut de la animale cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neautorizate sau de la animale care nu au făcut obiectul unui tratament ilegal;

82.4. să fie obținut de la animale pentru care, în cazul administrării unor produse sau substanțe autorizate, a fost respectată perioada de așteptare prescrisă pentru aceste produse sau substanțe;

82.5. să fie obținut de la vaci sau de la bivolițe care aparțin unui efectiv care este indemn sau oficial indemn de tuberculoză, bruceloză și leucoza enzootică bovină;

82.6. să fie obținut de la femele din alte specii care aparțin, pentru speciile sensibile la tuberculoză și bruceloză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor;

82.7. să fie obținut de la oi sau capre care aparțin unei exploatații oficial indemne sau indemne de bruceloză;

82.8. laptele crud destinat vânzării directe consumatorului final trebuie să se încadreze în parametrii de calitate în ceea ce privește criteriile microbiologice la număr total de germeni, număr total de celule somatice și reziduuri de antibiotice;

82.9. să fie obținut cu respectarea tuturor cerințelor de igienă a mulsului și să fie răcit, păstrat la fermă și transportat corespunzător;

82.10. laptele crud trebuie transportat de la locul producerii la locurile de comercializare prin intermediul automatelor în recipiente confecționate din materiale ușor de spălat și de dezinfectat, rezistente la coroziune, care să nu modifice compoziția laptelui, să nu producă modificări ale laptelui (culoare, gust, miros etc.) și să nu transfere laptelui substanțe ce pun în pericol sănătatea consumatorului.

Secțiunea a 3-a

Cerințele față de exploatațiile animalelor de la care se

obține laptele crud destinat comercializării

prin intermediul automatelor

83. Exploatațiile animalelor de la care se obține laptele crud destinat vânzării directe prin intermediul automatelor trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

83.1. să dețină autorizarea sanitar-veterinară, conform art. 18 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară;

83.2. instalațiile de muls, ustensilele și spațiile în care se depozitează laptele după muls, manipulat și răcit, să fie situate și construite astfel încât să limiteze riscurile de contaminare a laptelui;

83.3. spațiile destinate depozitării laptelui după muls să fie bine separate de spațiile unde sunt adăpostite animalele;

83.4. suprafața echipamentelor care intră în contact cu laptele (ustensilele, recipientele utilizate la muls și la transportare) să fie ușor de curățat, de întreținut și de dezinfectat, astfel impunându-se utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice.

Capitolul V

CERINȚELE PENTRU PRODUCEREA ÎN CANTITĂȚI

MICI A OUĂLOR DE PASĂRE DESTINATE

CONSUMULUI UMAN

84. Cerințele se aplică livrărilor de ouă de pasăre alimentare pentru piața locală în cantități mici, care dețin până la 1 000 de găini ouătoare și până la 2 000 de prepelițe, pentru piețe sau unități comerciale cu amănuntul.

85. Cerințele nu se aplică persoanelor fizice și juridice care dețin păsări domestice pentru consum propriu.

86. Producătorii de ouă care produc în cantități mici pot livra ouă pe piața locală dacă sunt înregistrați de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, au fost aprobați și au primit un număr de înregistrare (codul producătorului) în conformitate cu prevederile Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008.

87. Producătorii de ouă obținute în cantități mici trebuie să asigure trasabilitatea ouălor la toate etapele manipulării acestora.

88. Producătorii de ouă obținute în cantități mici trebuie să păstreze documentele care confirmă achiziționarea furajelor, măsurile preventive și administrarea tratamentelor la păsări, producerea și comercializarea ouălor etc. timp de cel puțin un an și să le prezinte, la cerere, autorității competente.

89. Pe ambalajele ouălor comestibile de pasăre și pe etichetă se indică următoarele date:

89.1. denumirea produsului;

89.2. specia de păsări;

89.3. data de expirare (ouăle trebuie livrate consumatorului în termen de cel mult 21 de zile de la ouat);

89.4. codul producătorului și numărul de identificare;

89.5. condițiile speciale de depozitare; consumatorii trebuie să păstreze la rece ouăle achiziționate;

89.6. numele, prenumele sau denumirea producătorului, adresa producătorului de ouă livrate în cantități mici.

90. Producătorii de ouă obținute în cantități mici trebuie să dispună de instalații pentru manipularea ouălor:

90.1. o zonă pentru sortarea, etichetarea și ambalarea ouălor;

90.2. o cameră pentru ambalarea containerelor;

90.3. o cameră pentru depozitarea echipamentelor și uneltelor de curățare și de dezinfecție;

90.4. un vestiar pentru personal cu chiuvete și toaletă (în cazul în care este posibilă utilizarea altor toalete situate în apropierea sediului unității de producere a ouălor, acestea pot să nu fie disponibile în clădirea în care se află dotările menționate în această secțiune).

91. Ouăle care sunt depozitate în unitățile de procesare trebuie să fie curate, uscate, fără mirosuri străine, protejate eficient contra loviturilor și ferite de expunere directă la soare.

Tabelul 3

Cantitățile mici de produse de origine animală

Tipul unității	Denumirea produsului/speciei	Cantitatea săptămânală de produse introduse pe piață locală
Abator de ungulate domestice de mică capacitate	Bovine	până la 5 capete/săptămână
	Porcine	până la 15 capete/săptămână
	Ovine/ Caprine	până la 20 capete/săptămână
Abator de mică capacitate de păsări și/sau lagomorfe la nivelul exploatației	Păsări	până la 500 capete/săptămână
	Iepuri	până la 200 capete/săptămână
Măcelărie	Carne tranșată	până la 1000 kg /săptămână
	Carne tocată	până la 200 kg /săptămână

Carmangerie	Carne tranșată	până la 1000 kg /săptămână
	Carne tocată	până la 200 kg /săptămână
	Carne preparată	până la 300 kg /săptămână
	Produse din carne	până la 500 kg /săptămână
Centru de prelucrare a laptelui integral în cantități mici din exploatarea proprie	Lapte de bovine integral prelucrat, din exploatarea proprie	până la 3 500 kg lapte prelucrat/săptămână
	Lapte de ovine/caprine integral prelucrat, din exploatarea proprie	până la 2 000 kg lapte prelucrat/săptămână
Unitate de prelucrare a laptelui în cantități mici	Lapte integral prelucrat	până la 2 000 kg lapte prelucrat/săptămână

Anexa nr. 3

la Hotărârea Guvernului nr.6/2025

CERINȚE

privind producerea și comercializarea cu amănuntul a produselor alimentare de origine nonanimală în cantități mici

Secțiunea 1

Cerințele aplicabile producției primare de origine vegetală

1. Producătorii de produse primare de origine nonanimală în cantități mici trebuie să-și înregistreze activitatea în conformitate cu capitolul V¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

2. Produsele primare trebuie să corespundă cerințelor de calitate și de comercializare, precum și normativelor sanitare, să nu conțină reziduuri de pesticide și contaminanți peste limitele admisibile și să fie protejate de expunerea la poluare, umiditate, mucegai, insecte, rozătoare, lumina soarelui și alte surse de căldură și frig, precum și alți factori care pot afecta siguranța și calitatea acestora.

3. Atunci când se furnizează produse primare unităților de comerț cu amănuntul, producătorul trebuie să asigure trasabilitatea.

4. Produsele primare sunt furnizate pe piață ambalate sau neambalate. Pentru ambalarea produselor primare se folosesc doar materiale destinate să intre în contact cu produsele alimentare noi și curate.

5. Se permite livrarea consumatorilor finali a fructelor și legumelor proaspete în cantitățile stabilite în tabelul 1, fără a fi sortate și calibrate după mărime, cu păstrarea/indicarea mențiunii de „necalibrate”.

6. Prin derogare de la pct. 6 din Cerințele de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 929/2009, acestea pot fi introduce pe piață pe baza declarației pe proprie răspundere a producătorului, cu condiția că acesta poate demonstra respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților, fără a efectua încercări de laborator în acest sens. Pentru aceasta, producătorii de cantități mici de produse primare de origine vegetală dețin un registru de evidență al produselor fitosanitare și fertilizanților și respectă timpul de așteptare înainte de recoltare.

7. Transportarea producției primare se poate efectua în mijloace de transport neautorizate sanitar-veterinar, cu condiția că acestea sunt păstrate curate și nu prezintă pericol de contaminare.

Secțiunea a 2-a

Cerințele aplicabile procesului de uscare

și de deshidratare

8. Înainte de uscare, materia primă vegetală trebuie verificată vizual. Nu se admite utilizarea materiilor prime cu semne vizibile de alterare, contaminate cu mucegai sau cu impurități străine.

9. Materiile prime trebuie spălate, dacă este necesar, numai cu apă potabilă, pentru a elimina reziduurile de microorganisme, sol, praf, insecte sau alte materii străine.

10. Materiile prime de origine vegetală (fructe, fructe de pădure, legume, cereale, ciuperci, nuci, semințe, ceai, cafea, ierburi/condimente) folosite la fabricarea produselor trebuie depozitate în zone ventilate corespunzător, protejate de lumina directă a soarelui, de modificările de temperatură, de praf și de alte surse posibile de contaminare, precum și de rozătoare, insecte și alți dăunători. Dacă materiile prime sunt depozitate în echipamente de refrigerare, temperatura de depozitare a acestora trebuie să fie controlată.

11. Procesul de uscare a materiilor prime de origine vegetală (fructe, fructe de pădure, legume, cereale, ciuperci, nuci, semințe, infuzii de plante, cafea, ierburi/condimente) poate fi natural sau artificial.

12. Uscarea infuziilor de plante trebuie efectuată imediat după recoltare.

13. În cazul uscării artificiale, trebuie respectate instrucțiunile și cerințele specificate de către producătorul echipamentului de uscare.

14. Atunci când se usucă natural, materiile prime și/sau produsele trebuie să fie protejate de lumina directă a soarelui, de praf sau de alte materii străine, precum și de organisme dăunătoare, adică insecte, păsări și animale.

15. Materiile prime colectate pot fi uscate pe rame de lemn prevăzute cu site din oțel inoxidabil sau tifon. Produsele vegetale recoltate pot fi așezate pe tifon, dar în cazul altor materiale se recomandă un strat suplimentar de hârtie, pentru a nu contamina produsele.

16. După finalizarea procesului de uscare, produsele se ambalează cât mai rapid posibil, pentru a evita absorbția de umiditate din mediu, și se etichetează.

17. Spațiile de depozitare trebuie să fie uscate și ferite de pătrunderea directă a razelor solare.

Secțiunea a 3-a

Cerințele aplicabile produselor de panificație

și de cofetărie

18. La producerea produselor de panificație și de cofetărie se vor utiliza doar materii prime care corespund cerințelor de siguranță și de calitate.

19. La fabricarea produselor se permite utilizarea producției primare de origine vegetală provenite de la producătorii mici din domeniul alimentar, cu condiția ca aceasta să nu compromită siguranța alimentelor.

20. În cadrul procesului de producere trebuie luate măsuri pentru gestionarea pericolelor fizice, chimice, microbiologice și pentru contaminarea încrucișată.

21. Ouăle trebuie spălate cu detergenți sau agenți tensioactivi speciali înainte ca acestea să fie utilizate pentru fabricarea produselor alimentare de origine nonanimală. Dacă o persoană care manipulează produsele alimentare a atins ouă nespălate, aceasta trebuie să-și spele sau să-și dezinfecteze mâinile sau să poarte mănuși de protecție.

22. În cadrul procesului de producție a alimentelor este interzisă utilizarea grăsimilor care nu sunt destinate gătitului sau a grăsimilor care au culoarea, mirosul sau gustul modificate.

23. Semifabricatele congelate trebuie păstrate la temperaturi mai mici de -18 oC.

24. Produsele trebuie să fie depozitate în condiții care să le protejeze împotriva oricărei contaminări microbiene și fizice înainte de a le livra consumatorilor finali.

25. Se permite comercializarea produselor de panificație (pâine, chifle, biscuiți) fără ambalaj de protecție individual, cu condiția că deservirea este efectuată de către producător sau angajat al unității de comerț cu amănuntul, care respectă condițiile de igienă la depozitare și la vânzarea cu amănuntul. Personalul care deservește clienții trebuie să poarte mănuși de protecție.

Secțiunea a 4-a

Cerințele aplicabile uleiurilor vegetale presate

la rece

26. La producerea uleiurilor presate la rece se vor utiliza doar materii prime vegetale care corespund cerințelor de siguranță și de calitate.

27. Materialele utilizate pentru filtrarea uleiurilor trebuie menținute curate și să nu prezinte risc de contaminare a produselor.

28. Uleiurile se ambalează în materiale de ambalaj noi și curate.

29. La fabricarea uleiurilor vegetale presate la rece adaosul de aditivi alimentar este interzis.

30. Pentru a asigura siguranța produselor, uleiurile se testează în mod obligatoriu la determinarea indicelui de peroxid și a indicelui de aciditate, care trebuie să corespundă limitelor din Hotărârea Guvernului nr.15/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile.

31. Se permite ca testele să nu se efectueze pentru fiecare lot de ulei, dar de fiecare dată când se schimbă materia primă și nu mai rar de o dată la trei luni.

32. Testele de laborator în cadrul autocontrolului pot fi efectuate și în laboratoare atestate.

Secțiunea a 5-a

Cerințele aplicabile producției de conserve

de fructe și de legume, inclusiv congelate

33. Materia primă agricolă de sezon, inclusiv producția primară de origine vegetală proprie, se poate utiliza la procesarea fructelor și a legumelor.

34. Fructele și legumele trebuie sortate de impurități și spălate. Spălarea trebuie efectuată prin înmuiere în vase cu apă potabilă. La necesitate, în mod special în cazul legumelor, spălarea trebuie repetată până când pe suprafața lor nu mai rămân urme de sol.

35. Se recomandă ca spălarea să decurgă în contracurent, astfel ca, în faza finală a procesului, produsul să vină în contact cu apa cât mai curată, presiunea dușurilor la clătire să fie cât mai ridicată și să se asigure o spălare uniformă.

36. Borcanele de sticlă utilizate la umplerea conservelor trebuie spălate doar cu apă potabilă. Se va acorda o atenție deosebită ca acestea să nu prezinte fisuri. Borcanele fisurate nu vor fi admise la producere.

37. Se va atrage atenție deosebită procesului de sterilizare. Se vor monitoriza în mod obligatoriu temperatura și durata de sterilizare. Orice abatere a procesului tehnologic trebuie înregistrată.

38. Se efectuează verificări vizuale ale ermeticității ambalajului. Produsele care prezintă defecte de ambalare și nu sunt ermetic închise se consideră neconforme și sunt izolate de restul produselor.

39. Înainte de congelare, fructele și legumele trebuie în mod obligatoriu spălate cu apă potabilă și lăsate să se scurgă apa de pe ele, iar tăierea în bucăți a acestora se va

efectua în condiții care exclud riscul de contaminare.

40. La sărarea și murarea fructelor și legumelor proaspete, se vor respecta următoarele cerințe:

40.1. sarea comestibilă este folosită la prelucrarea produselor alimentare, care trebuie să fie curate și depozitate pentru a nu fi contaminate;

40.2. sarea alimentară nu poate fi refolosită;

40.3. recipientele sau vasele trebuie să fie aranjate astfel încât produsele alimentare să fie depozitate în saramură sau marinată fiind protejate de orice poluare;

40.4. recipientele și vasele din locul de sărare sau de tratare trebuie să fie curate.

Tabelul 1

Cantitățile mici de produse primare de origine vegetală		
Nr. crt.	Denumirea produsului	Cantitatea anuală de produse primare fabricate și introduse pe piață locală (se aplică pe grup de produse) până la 1000 kg
1.	Fructe nucifere	până la 5 000 kg
1.	Fructe sămânțoase	până la 3 000 kg
1.	Fructe sămburoase	până la 1000 kg
1.	Bace și fructe mici	până la 5 000 kg
1.	Cartofi	până la 4 000 kg
1.	Legume rădăcinoase	până la 2 000 kg
1.	Legume bulboase	până la 2 000 kg
1.	Legume fructoase	până la 1 000 kg
1.	Legume din familia <i>Brassicaceae</i>	până la 600 kg
1.	Legume cu frunze, plante aromatice și flori comestibile	până la 1000 kg
1.	Leguminoase (păstăi sau uscate) și legume cu tulpină	până la 5 000 kg
1.	Ciuperci	până la 1 000 kg
1.	Semințe oleaginoase	până la 1 000 kg
1.	Cereale	până la 600 kg
1.	Infuzii din plante	până la 600 kg
1.	Condimente	până la 600 kg

Tabelul 2

Cantitățile mici de produse alimentare de origine nonanimală		
Nr. crt.	Numele produselor alimentare fabricate	Cantitatea de produse alimentare fabricate pe zi
1.	Pâine și chifle	Maximum 500 kg

2.	Produse de patiserie cu cremă care cântăresc peste 250 g (diverse prăjituri, torturi)	Maximum 200 kg
3.	Produse fine de panificație și produse de patiserie la kilogram (biscuiți, pișcoturi, vafe)	Maximum 300 kg
4.	Semifabricate congelate din aluat	Maximum 200 kg
5.	Produse de cofetărie ce conțin cacao	Maximum 500 kg
6.	Produse de cofetărie ce nu conțin cacao (zefir, marmelade etc.)	Maximum 300 kg
7.	Infuzii din plante uscate	Maximum 50 kg
8.	Fructe uscate/liofilizate	Maximum 200 kg
9.	Fructe/legume congelate	Maximum 200 kg
10.	Conserve din fructe și legume	Maximum 200 kg
11.	Sucuri din fructe și legume	Maximum 200 kg
12.	Uleiuri vegetale presate la rece	Maximum 50 l